СЕМЬ ПОВАРЯТ

Семь поварят – ваши незаменимые помощники в будни и праздники. Доверяйте их опыту и смело следуйте их советам!

Все блюда, рецепты которых приводятся в книге, приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим».

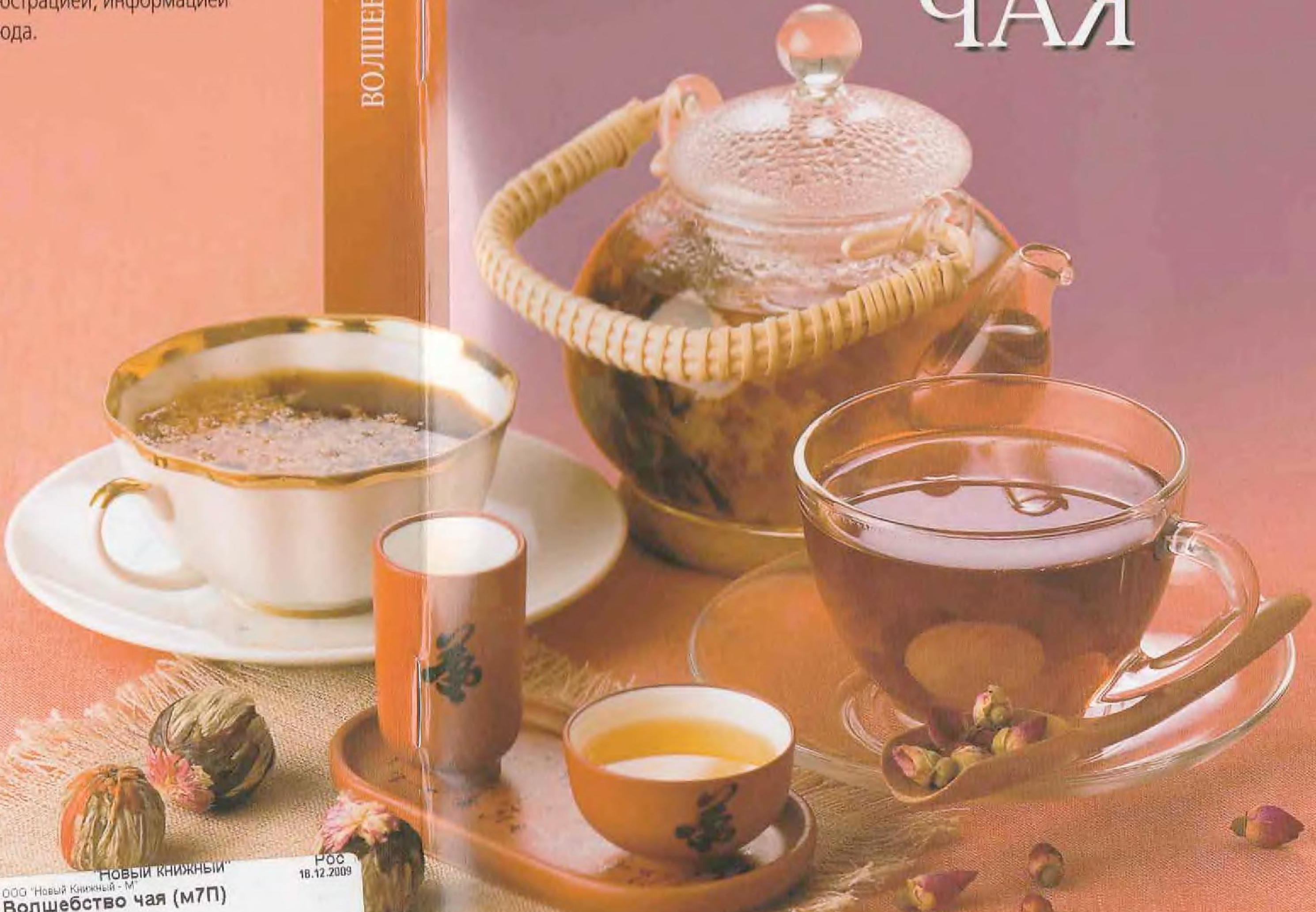
Каждый рецепт сопровождается цветной иллюстрацией, информацией о времени приготовления и калорийности блюда.

МИЛЛИОН МЕНЮ®
для праздников и будн[ей]
www.millionmenu.ru
Интернет-магазин – shop.millionmenu.ru

ВОЛШЕБСТВО ЧАЯ

СЕМЬ ПОВАРЯТ

ВОЛШЕБСТВО ЧАЯ



МИЛЛИОН МЕНЮ®

СЕМЬ ПОВАРЯТ



ВОЛШЕБСТВО ЧАЯ

Издательство «Аркаим»
Издательство «Казка»

УДК 641.5
ББК 36.99
В69

Волшебство чая.– Челябинск: Аркаим, 2010.– 32 с.: ил.– (Семь поварят).

В69 ISBN 978-5-8029-2246-0

В книге собраны необычные рецепты приготовления чая.

УДК 641.5
ББК 36.99

Семь поварят

Издание для досуга

Волшебство чая

Напитки приготовлены в кулинарной студии издательства «Аркаим»
Иллюстрации – фотостудия издательства «Аркаим»

Рецепты и фотографии блюд – на сайте www.millionmenu.ru

Подписано в печать 03.09.09. Формат 60×100/16. Усл. печ. л. 2,2
Заказ № У023

ООО «Издательский дом «Аркаим»
454091, г. Челябинск, ул. Карла Маркса, 38, оф. 413

Отпечатано в Украине
ISBN 978-966-2163-82-7 ООО «Казка», г. Киев

ISBN 978-5-8029-2246-0

СОДЕРЖАНИЕ





ЧАЙ «ЛИМОН С ЕЖЕВИКОЙ»

на 2 порции

- чай 300 мл
- сироп лимонный 4 ч. ложки
- сироп ежевичный 2 ч. ложки
- лимон 2 ломтика
- мед

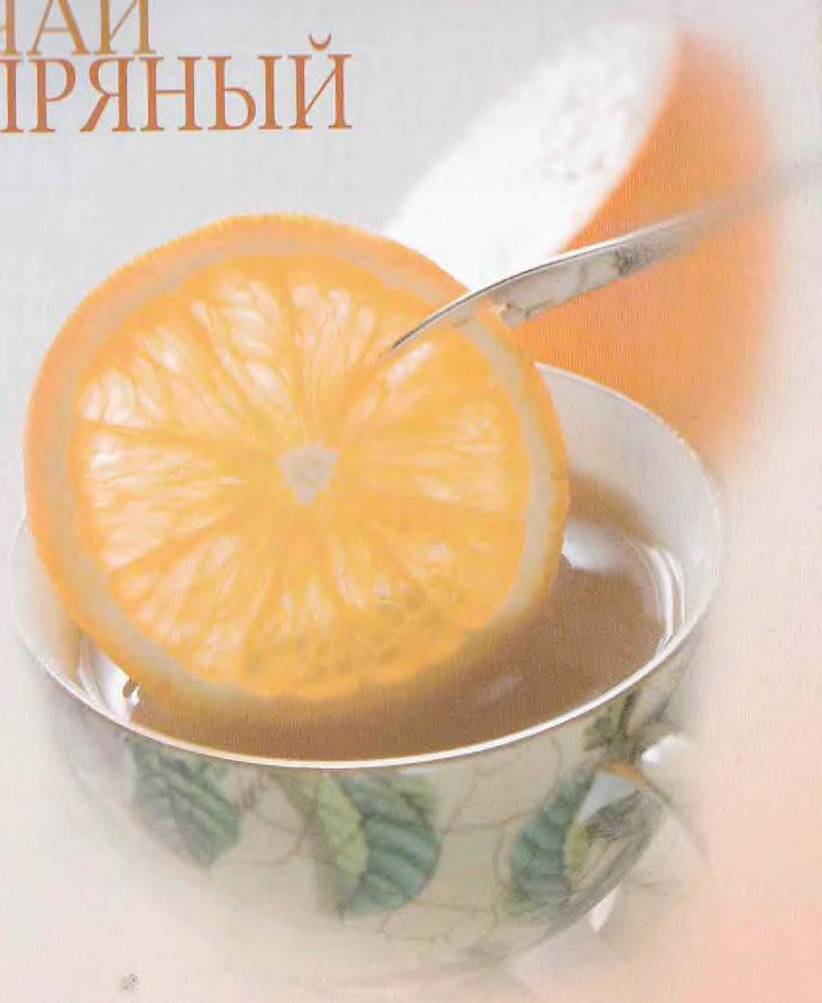
■ В чашки налейте горячий чай, добавьте лимонный и ежевичный сиропы, мед по вкусу, перемешайте.

■ Положите в каждую чашку по ломтику лимона.





ЧАЙ ПРЯНЫЙ



на 6 порций

- чай 300 мл
- вода 1½ стакана
- мед 2 ст. ложки
- гвоздика 6 бутонов
- корица молотая 1 щепотка
- сок фруктовый 500 мл
- сок 2 лимонов
- апельсин 1 шт.

■ Мед, гвоздику и корицу залейте водой, варите 5 минут, затем процедите.

■ В полученный отвар влейте сок, горячий чай и добавьте нарезанный ломтиками апельсин.

■ Напиток разлейте по чашкам, в каждую положите по ломтику апельсина и сразу подавайте.

ЧАЙ «ВИТАМИННЫЙ»

на 2–3 порции

- чай 500 мл
- сок ½ лимона
- сок 1 апельсина
- мед

■ Горячий чай разлейте по чашкам, добавьте соки и мед по вкусу.

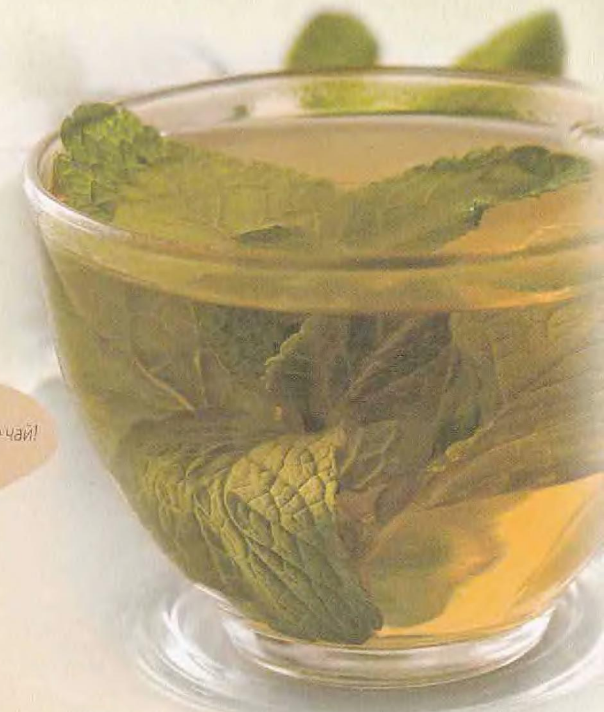
■ Подайте чай сразу.



ЧАЙ МЯТНЫЙ ПО-МАРОККАНСКИ

на 4 порции

- чай зеленый сухой 4 ч. ложки
- вода 750 мл
- мята свежая 3–4 веточки или сушеная 1 ст. ложка
- сахар 60 г





■ Воду доведите до кипения. С веточек мяты срежьте листочки, положите их в заварочный чайник, добавьте сахар и залейте 250 мл кипящей воды.

■ Чай положите в другой заварочный чайник, добавьте оставшийся кипяток и настаивайте чай 3 минуты. Приготовленный чайный настой, процедив, перелейте в чайник с мятой и перемешайте.

■ В каждую чашку положите по веточке мяты, влейте горячий напиток и сразу подавайте. По желанию отдельно можно подать кусковой сахар.

МАСАЛА-ЧАЙ

на 4 порции

- молоко 2 стакана
- вода 1 стакан
- чай черный сухой 15 г
- сахар

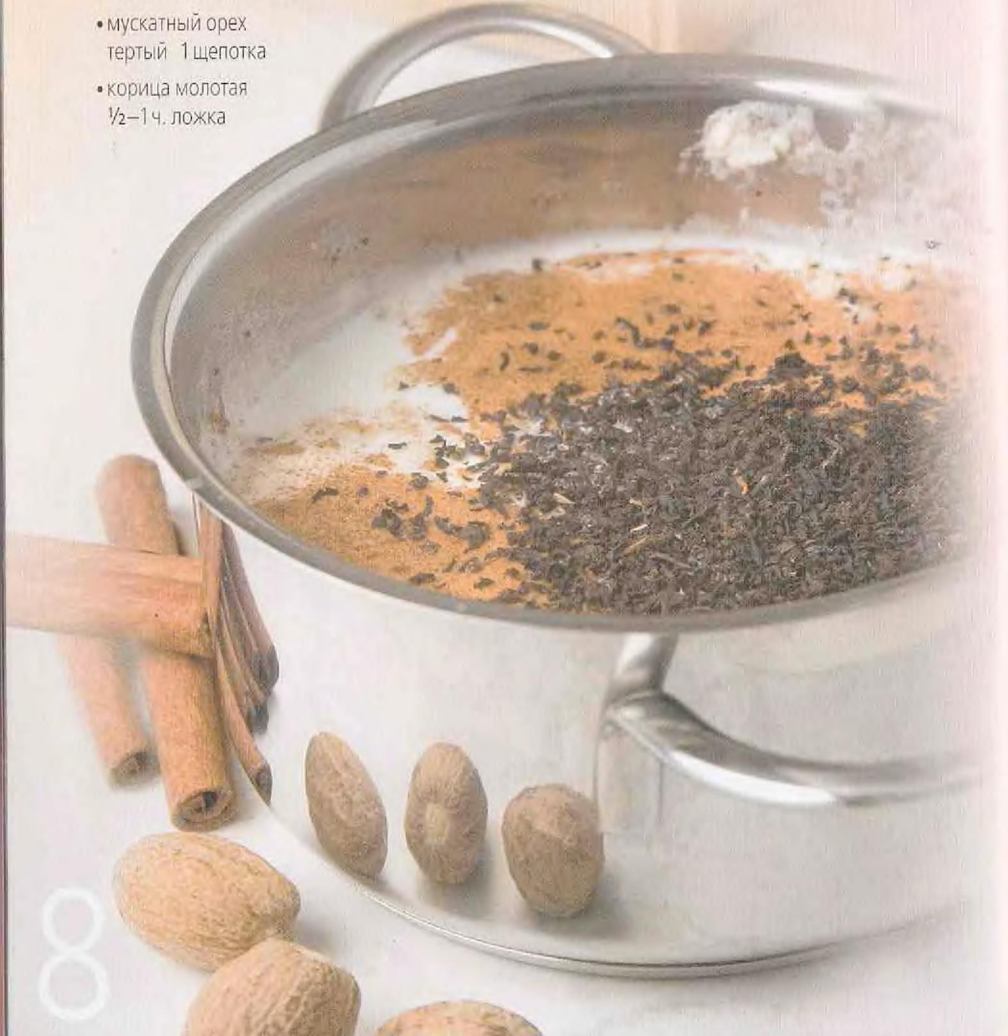
для масалы:

- кардамон зеленый 10 зерен
- кардамон черный 2 зерна
- гвоздика 3 бутона
- перец душистый горошком 3 шт.
- корень имбиря 1–2 см
- мускатный орех тертый 1 щепотка
- корица молотая ½–1 ч. ложка

■ Корень имбиря натрите на терке. Зерна кардамона, гвоздику, душистый перец и мускатный орех растолките в ступке.

■ Молоко смешайте с водой, доведите до кипения, добавьте пряности и варите на слабом огне 2–3 минуты. Добавьте по вкусу сахар, перемешайте.

■ Всыпьте чай, доведите смесь до кипения, затем огонь уменьшите и варите смесь 4–5 минут. Снимите с огня, накройте крышкой и выдержите еще несколько минут. Горячий чай процедите, разлейте по чашкам и сразу подавайте.







ЧАЙ С МЯТОЙ И ЛЕПЕСТКАМИ РОЗ

на 4–5 порций

- чай сухой 45 г
- вода 1 л
- розовая вода несколько капель
- мята 8–10 листочков
- лепестки роз
- сахар

■ Чай соедините с листочками мяты и залейте кипящей водой, добавьте сахар, дайте чаю остыть.

■ Напиток процедите, добавьте в него несколько капель розовой воды.

■ В чашки положите кубики льда, лепестки роз и налейте напиток.



ЧАЙ «ОСВЕЖАЮЩИЙ»

на 4 порции

- чай сухой 4 пакетика
- вода 3 стакана
- сок ананасовый 3 стакана
- сок ½ лимона
- корица молотая ½ ч. ложки
- гвоздика молотая ½ ч. ложки
- перец душистый горошком 2 шт.
- сахар ¾ стакана

■ Воду смешайте с ананасовым и лимонным соками, доведите до кипения, добавьте сахар и пряности.

■ Варите смесь под крышкой 5–7 минут. Снимите с огня, положите чайные пакетики, настаивайте 10 минут.

■ Полученный напиток процедите. Подавайте охлажденным.

АЙС-ЧАЙ ЦИТРУСОВЫЙ

на 2 порции

- чай охлажденный 300 мл
- мороженое апельсиновое или лимонное 2 шарика
- сливки взбитые 4 ст. ложки
- мандарины 1–2 шт.
- сахар

■ Мандарины разберите на дольки, очистите от мембран. В чай добавьте сахар по вкусу, перемешайте.

■ В чашки положите по шарику мороженого, влейте охлажденный сладкий чай, оформите взбитыми сливками и ломтиками мандарина.





ЧАЙ ШОКОЛАДНЫЙ

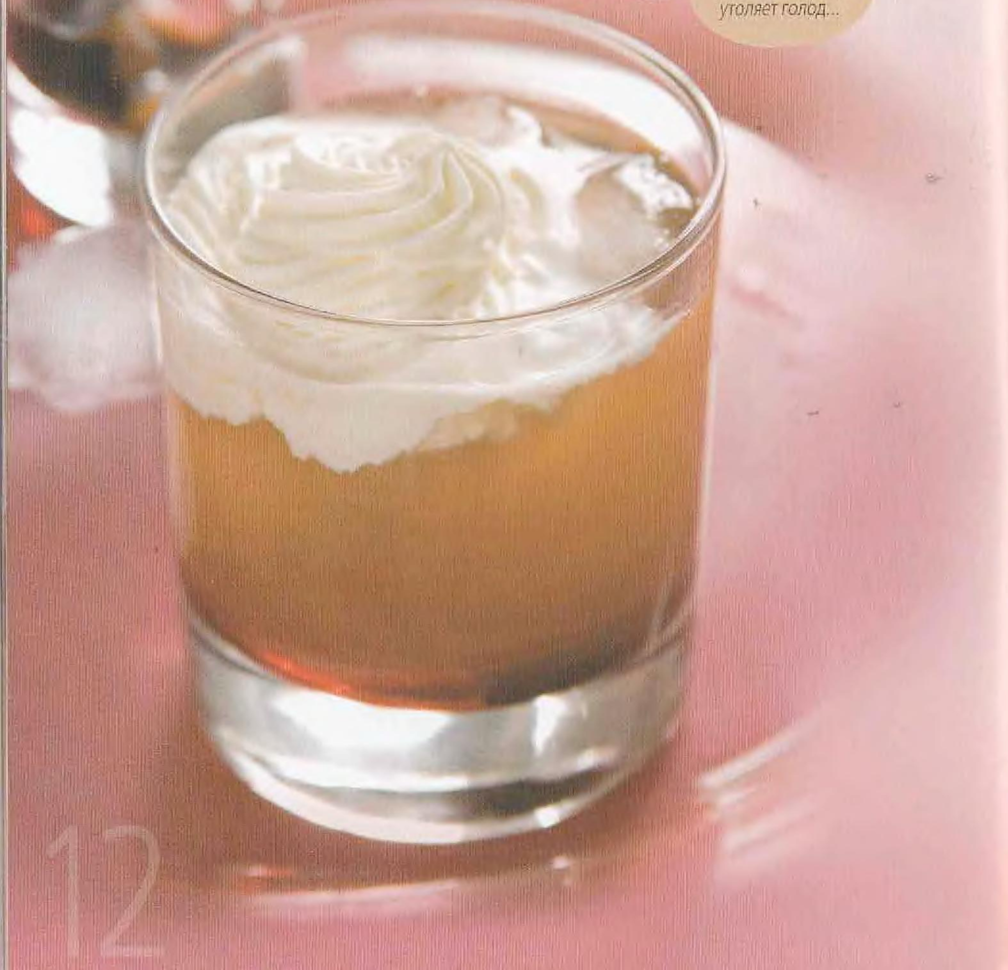
на 2 порции

- чай охлажденный 200 мл
- сироп шоколадный 4 ст. ложки
- сироп малиновый или клубничный 4 ст. ложки
- сливки взбитые 2 ст. ложки

■ Чашки или стаканы на ⅓ заполните измельченным льдом, влейте сначала шоколадный сироп, затем фруктовый, после чего добавьте чай.

■ Оформите взбитыми сливками.

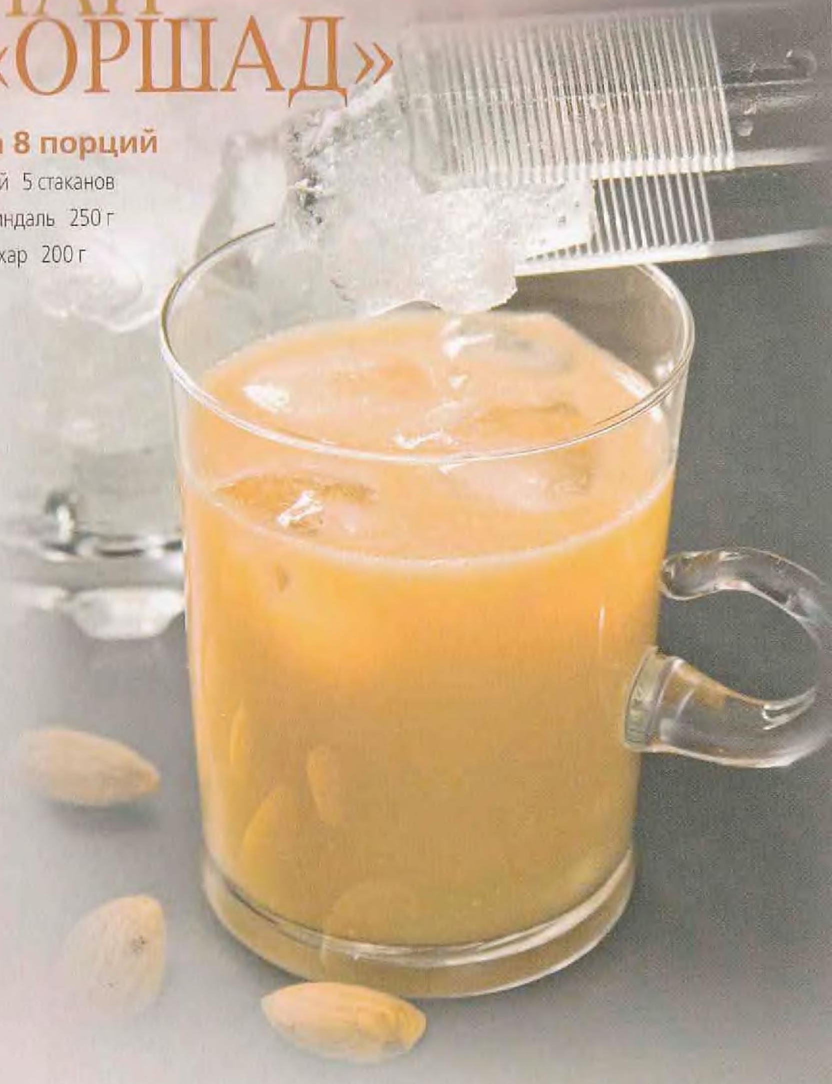




ЧАЙ «ОРШАД»

на 8 порций

- чай 5 стаканов
- миндаль 250 г
- сахар 200 г



■ Несколько ядер миндаля отложите для оформления, остальные растолките или пропустите через мясорубку. Залейте 3 стаканами горячего чая, дайте настояться 10–15 минут, затем процедите через марлю, орехи отожмите.

■ Ореховую массу снова растолките, залейте ее 2 стаканами охлажденного чая, процедите и отожмите. Горячий и охлажденный чай смешайте, добавьте сахар, перемешайте и охладите.

■ При подаче разлейте напиток по чашкам или стаканам, добавьте кубики льда, несколько ядер миндаля и сразу подавайте.

ЧАЙ С ПРЯНОСТЯМИ



на 2–3 порции

- чай сухой 2 ст. ложки
- вода 400 мл
- корень имбиря молотый 1 ч. ложка
- корица ¼ палочки
- гвоздика 4 бутона
- мята сушеная 1 ч. ложка
- сок 3 лимонов
- сахар

■ Чай смешайте с пряностями, влейте кипящую воду и настаивайте под крышкой 6 минут.

■ Настой процедите, добавьте сахар по вкусу, охладите. Влейте лимонный сок. Подавайте напиток с кубиками льда.



ЧАЙНЫЙ ФИЗ С МЯТОЙ

на 4 порции

- чай охлажденный 500 мл
- сок 1 лимона
- вода газированная 200 мл
- сахар 120 г

■ Чай смешайте с сахаром, добавьте сок лимона, еще раз перемешайте.

■ В высокие бокалы положите несколько кубиков льда, налейте чайный напиток, а затем газированную воду. Оформите веточками мяты и сразу подавайте.

ЧАЙНЫЙ КОБЛЕР

на 2 порции

- чай охлажденный 200 мл
- сироп ореховый 2 ст. ложки
- сливки взбитые 2–4 ст. ложки
- виноград без косточек 2 ст. ложки

■ Бокал на ⅔ заполните колотым льдом, влейте сироп и чай.

■ Выложите сверху сливки и ягоды винограда и подавайте.







ЧАЙНЫЙ ЭГ-НОГ

на 2 порции

- чай охлажденный 400 мл
- сироп малиновый 4 ст. ложки
- яичные желтки 4 шт.
- сливки взбитые 2 ст. ложки

■ Яичные желтки соедините с сиропом и чаем, взбейте смесь миксером до получения пены.

■ В бокалы положите по нескольку кубиков льда, влейте напиток, оформите взбитыми сливками.



ЧАЙ «СИБИРСКИЙ»

на 4 порции

- чай 400 мл
- мед ⅔ стакана
- водка ⅔ стакана

■ Мед взбейте с водкой и чаем. Смесь доведите до кипения и разлейте по чашкам.

■ Подавайте напиток сразу.

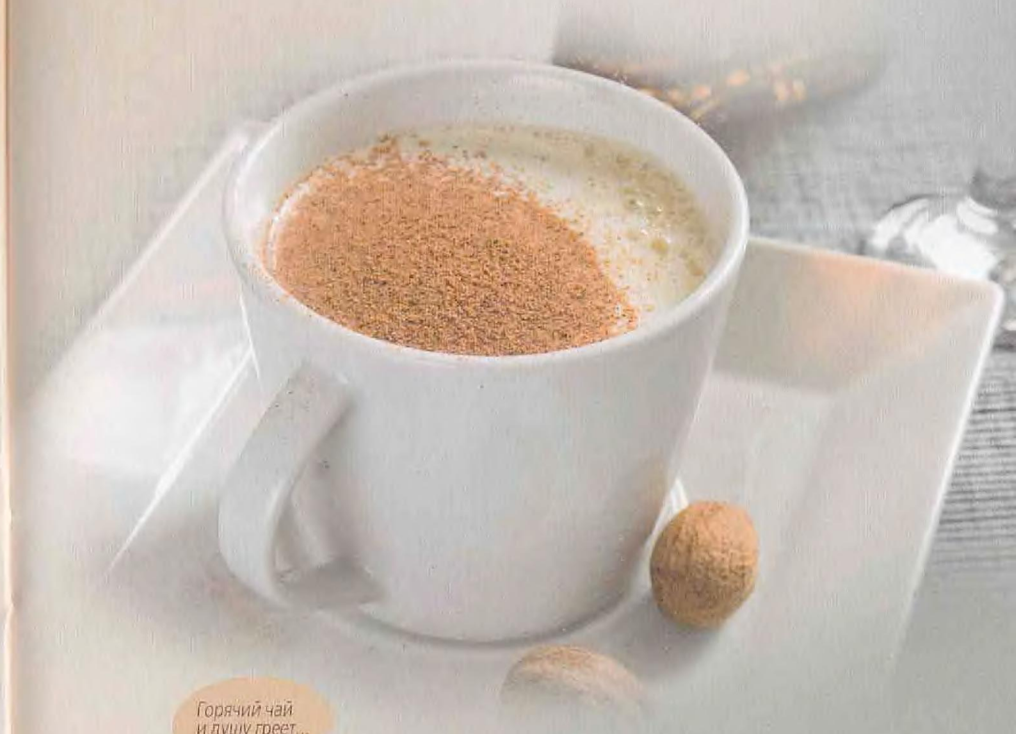
ЧАЙ «ИРЛАНДСКИЙ ТУМАН»

на 2 порции

- чай 400 мл
- виски ирландский 90 мл
- сливки густые 4 ст. ложки
- мускатный орех тертый
- мед

■ Горячий чай смешайте с виски, добавьте мед по вкусу, перемешайте и разлейте напиток по чашкам.

■ В каждую чашку аккуратно влейте сливки по выпуклой стороне ложки, посыпьте их мускатным орехом по вкусу и сразу подавайте чай.

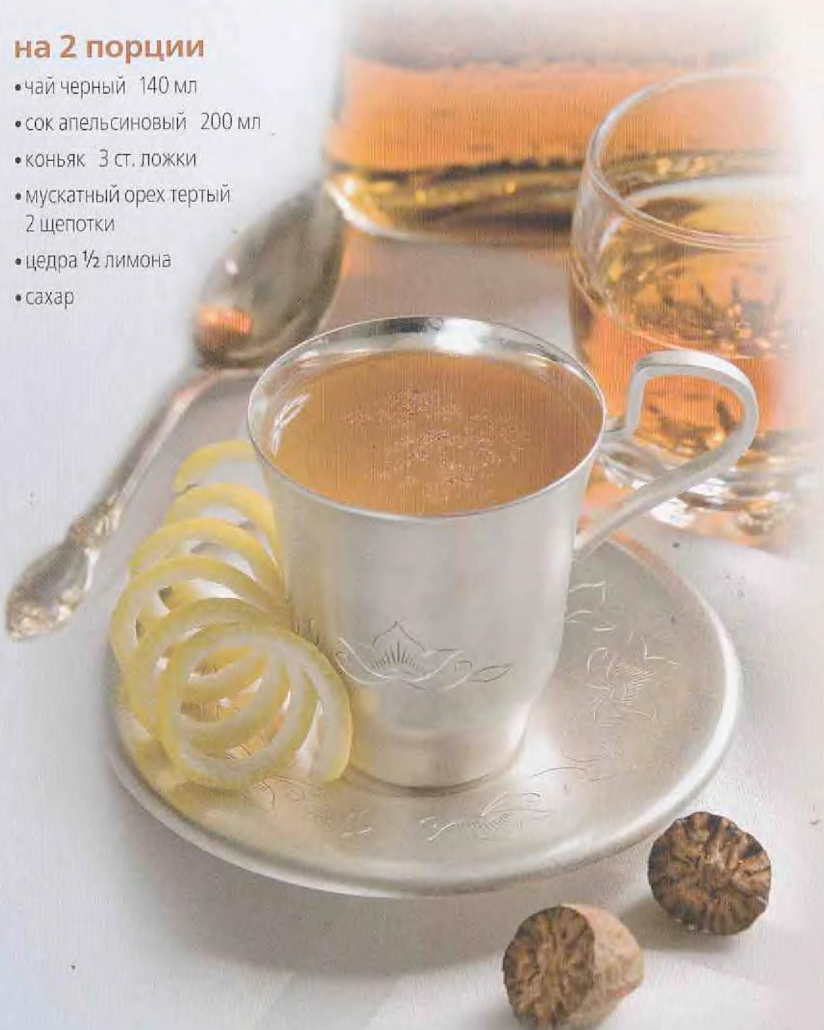




ЧАЙ «АРИСТОКРАТ»

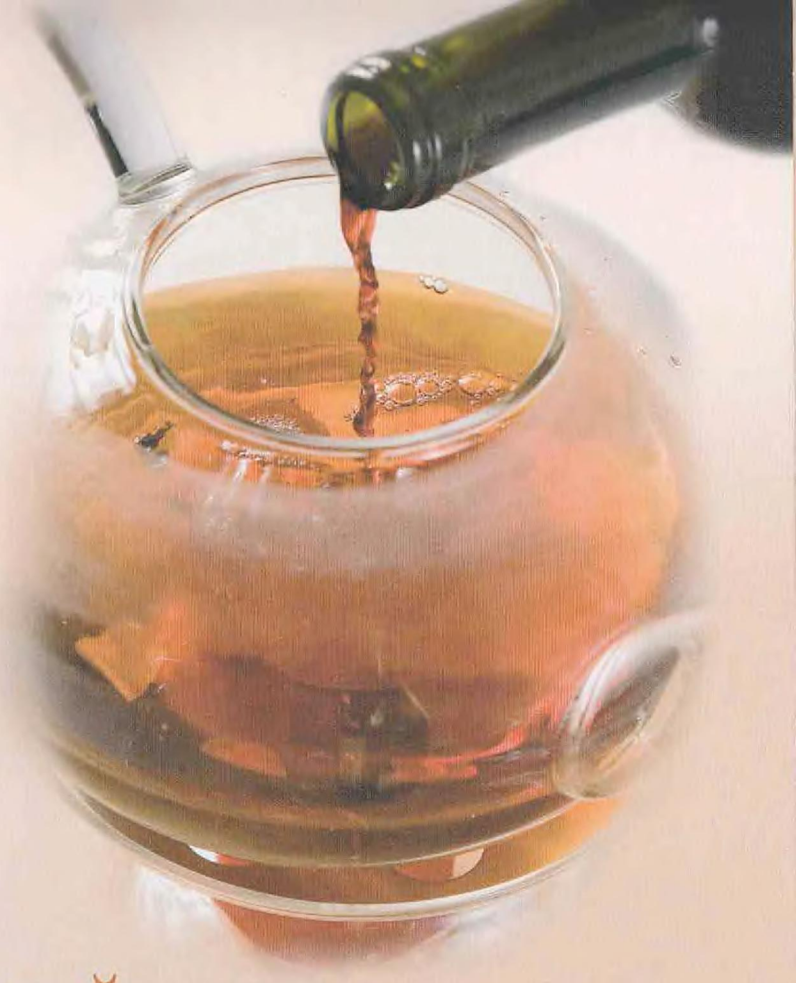
на 2 порции

- чай черный 140 мл
- сок апельсиновый 200 мл
- коньяк 3 ст. ложки
- мускатный орех тертый 2 щепотки
- цедра ½ лимона
- сахар



■ В горячий чай положите срезанную спиралью цедру и влейте апельсиновый сок.

■ Смесь прогрейте и, вынув цедру, разлейте по чашкам. В каждую добавьте коньяк, сахар по вкусу, посыпьте мускатным орехом и сразу подавайте.



ЧАЙ «С ПЕРЧИКОМ»

на 6 порций

- чай 400 мл
- вино красное десертное 300 мл
- ракия 300 мл
- сок ½ лимона
- сахар 5 ст. ложек
- корица молотая ¼ ч. ложки
- перец черный горошком 2 шт.

■ Горячий чай смешайте с вином и ракией, влейте лимонный сок, добавьте сахар. Смесь прогрейте, добавьте корицу и раздавленные горошки перца.

■ Чай процедите, разлейте по чашкам и сразу подавайте.

ЧАЙ-ПУНШ ПО-ИНДИЙСКИ

на 8 порций

- чай 500 мл
- вода 250 мл
- гвоздика 2–3 бутона
- перец душистый горошком 2–3 шт.
- сахар 6 ст. ложек
- вино красное 750 мл
- лимон 1 шт.

■ Воду доведите до кипения, всыпьте сахар, пряности и варите 10 минут под крышкой. С лимона снимите цедру в виде спирали, из мякоти отожмите сок.

■ Горячий чай смешайте с вином, влейте процеженный сироп, лимонный сок, перемешайте и разлейте по чашкам. В каждую положите немного цедры и сразу подавайте. По желанию в каждую чашку можно влить немного рома.



ГРОГ ПО-РЫБАЦКИ



на 2 порции

- чай 150 мл
- коньяк 100 мл
- ром 50 мл
- лимоны 2 шт.
- мед

■ С половины лимона срежьте цедру в виде спирали. Из мякоти двух лимонов отожмите сок.

■ Горячий чай разлейте по чашкам, влейте в каждую сок и положите цедру. Добавьте по вкусу мед, перемешайте и сразу подавайте.

ЧАЙНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

на 10 порций

- чай 1 л
- сок яблочный 300 мл
- сок абрикосовый или виноградный 300 мл
- сахар 200 г
- коньяк или ром 100 мл

■ Соки смешайте с сахаром, добавьте горячий чай и прогревайте смесь под крышкой 30 минут, не доводя до кипения.

■ Влейте коньяк или ром, разлейте напиток по чашкам и сразу подавайте.









ЧАЙ «РОЗОВАЯ МЕЧТА»

на 14 порций

- чай малиновый (ароматизированный) 500 мл
- малина 500 г
- сахар 4 ст. ложки
- шампанское 1,5 л
- мороженое 14 шариков

■ Малину засыпьте сахаром и оставьте на 30 минут. Залейте охлажденными чаем, затем шампанским.

■ Разлейте по чашкам или бокалам, в каждый положите по шарику мороженого и сразу подавайте.



ЧАЙ «ТРОПИЧЕСКИЙ РАЙ»

на 4 порции

- вода 2 стакана
- сироп малиновый или гранатовый 1 стакан
- чай охлажденный 250 мл
- ананас консервированный 2 ломтика
- пиво 500 мл
- сок 1 лимона

■ Сироп смешайте с водой, разлейте смесь по формочкам и заморозьте.

■ Ломтики ананаса разрежьте пополам и разложите по бокалам. В каждый бокал добавьте 3–4 кубика льда, налейте чай, лимонный сок и пиво.

■ При подаче оформите напиток кусочками фруктов, нанизанными на шпажки.

ЧАЙ КЛУБНИЧНЫЙ

на 6 порций

- чай сухой 30 г
- вода 700 мл
- шампанское 300 мл
- эль имбирный 190 мл
- клубника 300 г

■ Чай залейте кипящей водой и оставьте до полного остывания.

■ В бокалы положите колотый лед и клубнику. Чай процедите, влейте шампанское, эль, разлейте чай по бокалам и сразу подавайте.



ЧАЙНЫЙ КРЮШОН С ШАМПАНСКИМ



на 8–9 порций

- чай охлажденный 1 л
- шампанское 700 мл
- апельсины 2 шт.
- сахар ½ стакана
- коньяк или ром 50 мл

■ Апельсины нарежьте тонкими ломтиками, положите в бокалы, посыпьте сахаром, оставьте на 20 минут.

■ Затем влейте коньяк или ром, чай, а перед самой подачей – шампанское.







ПУНШ «ЧАЙНЫЙ ЛЕДОК»

на 6 порций

- чай охлажденный 1 л
- сахар 250 г
- вино красное сухое 40 мл
- сок 2 лимонов

■ Сахар смешайте с вином и лимонным соком до полного растворения.

■ Влейте чай, еще раз перемешайте и, плотно накрыв крышкой, поставьте в холодное место. Подавайте пунш хорошо охлажденным.

ФЛИП «ЧАЙНЫЙ»

на 2 порции

- чай охлажденный 200 мл
- молоко 200 мл
- яичные желтки 2 шт.
- сок лимонный 2 ст. ложки
- ром 2 ст. ложки





■ Яичные желтки взбейте с лимонным соком и ромом. Влейте чай и молоко, перемешайте.

■ Разлейте напиток по бокалам, добавьте кубики льда и сразу подавайте.

СЕРИЯ КНИГ ПО КУЛИНАРИИ «СЕМЬ ПОВАРЯТ»



- **Магия кофе**
- **Готовим в микроволновке**
- **Торты**
- **Рыба на вашем столе**
- **Салаты здоровья**
- **Пиццы на любой вкус**
- **Горячие напитки с вином**
- **Чудо-каши**
- **Магия плова**
- **Фитнес-меню**

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Торговый дом «Аркаим»
Москва, 105066
ул. Нижняя Красносельская, 35, стр. 9
тел/факс (495) 589-23-30
e-mail: belova@arkaim.biz
Челябинск, 454091
ул. Карла Маркса, 38, офис 413
тел. (351) 239-15-26
e-mail: emelyanova@arkaim.biz
Отдел рекламы, корпоративных продаж и прав:
e-mail: sales@arkaim.biz
Полная информация на сайтах:
www.arkaim.biz www.millionmenu.ru

Интернет-магазин: shop.millionmenu.ru

Фотобанк – foto.millionmenu.ru
e-mail: hodor@arkaim.biz

Наши официальные партнеры
Челябинск, «ИнтерСервис»
тел. (351) 247-74-01, 247-74-02
Украина, Киев, «Казка+»
тел. (1038044) 490-35-78
Москва, «Амадеос», тел. (495) 670-04-68
Москва, «Лабиринт», тел. (495) 231-46-79
Казахстан, Алма-Ата, «Седьмой лепесток»
тел. (7272) 44-70-70

Оптовые и розничные продажи
Санкт-Петербург, «Хит Книга», тел. (812) 976-90-62
Беларусь, Минск, ООО «Макбел-МЭМ»
тел. (10375) 29-697-01-39
Екатеринбург, «Люмна», тел. (343) 264-23-69
Иркутск, «Продалить», тел. (3952) 241-777, 241-786
Новосибирск, «СибВерк», тел. (383) 212-50-90
Краснодар, «Оберкоспа»
тел. (8612) 62-54-97, 62-20-11
Владивосток, «Илита», тел. (4232) 44-12-37
Нижний Новгород, ИП Любчанский
тел. (831) 430-94-11
Ростов-на-Дону, ИП Попов, тел. (8632) 299-37-30
Пермь, ИП Зеленецкий, тел. (3422) 41-11-35
Казань, «Пегас», тел. (8432) 72-34-55
Воронеж, «Амиталь», тел. (4732) 23-00-02
Пятигорск, «Твоя книга», тел. (8793) 39-02-54
Екатеринбург, «100 000 книг на Декабристов»
ул. Декабристов, 51, тел. (343) 370-02-41
Уфа, Изд-во ГУП РБ «Белая река»
ул. Кирова, 109, тел. (3472) 79-80-43
Благовещенск, ООО «Буквица»
ул. Б. Хмельницкого, 9, тел. (4162) 53-15-10
Сургут, «Книга СГМУТП Сургут»
ул. Маяковского, 14, тел. (3462) 37-58-11
Екатеринбург, ОАО «Уральский рабочий»
пр. Ленина, 49, тел. (343) 371-39-10
Салехард, «Ямалкнига», ул. Республики, 98а
тел. (34922) 4-62-17

Генеральный поставщик бумаги «Русбумторг»
Москва, тел. (495) 933-12-60,
933-12-61, 933-12-62